TECNOLOGÍA DE LA POSCOSECHA

CÓDIGO: 0728
PROFESOR/A RESPONSABLE: Soria Villalonga, Yolanda
OTRO PROFESORADO: Recasens Guinjuan, Inmaculada
DEPARTAMENTO: Hortofruticultura, Botánica y Jardinería
CRÉDITOS: 3T + 1,5 P **CUATRIMESTRE:** 2
¿ESTA OFERTADA COMO LIBRE ELECCIÓN?: Si
SIN CORREQUISITOS
TITULACIONES DÓNDE SE IMPARTE LA ASIGNATURA:
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos – OPTATIVA

OBJETIVOS

Ofrecer una visión global de la tecnología aplicada en frutas y hortalizas en las diferentes etapas de la poscosecha (desde la recolección hasta la venta) con especial incidencia en la actividad que se desarrolla en una central hortofrutícola: operaciones en la línea de confección, tratamientos poscosecha, conservación frigorífica y alteraciones fisiológicas relacionadas con la conservación, clasificación y acondicionamiento de los productos hortofrutícolas.

METODOLOGÍA

Clases teóricas (30 horas) y prácticas (15horas).

PROGRAMA/TEMARIO

TEORÍA:

1. Maduración e índice de madurez.
2. Sistemas de recolección de productos hortofrutícolas.
3. Principales operaciones en la central hortofrutícola.
   - 3.1. Operaciones preliminares.
   - 3.2. Operaciones en la línea de confección.
   - 3.3. Clasificación, envasado y preparación para la expedición.
4. Conservación frigorífica.
   - 4.1. Conservación en frío normal.
   - 4.2. Conservación en atmósfera controlada.
5. Alteraciones fisiológicas poscosecha.
   - 5.1. Alteraciones por frío.
   - 5.2. Alteración por CO2.
   - 5.3. Desequilibrios nutricionales.
   - 5.4. Daños mecánicos.
6. Tratamientos poscosecha.
   - 6.1. Tratamientos físicos: prerrefrigeración, maduración controlada y desverdización, tratamientos térmicos
   - 6.2. Tratamientos químicos: fungicidas, antiescaldantes y otros.
7. Sistemas de transporte.
8. Control de calidad de los productos frescos.

PRÁCTICAS:

1. Determinación del índice de madurez.
2. Identificación de alteraciones fisiológicas en poscosecha.
3. Visitas a centrales hortofrutícolas.
4. Seminarios.

PALABRAS CLAVE

Tecnología, poscosecha, manipulación, alteraciones, conservación frigorífica.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Examen teórico que incluye el temario de prácticas y el de teoría.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

HERRERO, A.; GUARDIA, J. – 1992 – Conservación de frutos. Manual técnico- - Mundi-Prensa. Madrid.
KADER, A.A. – 1992 – Postharvest technology of horticultural crops – University of California Davis.
NAMESNY, A. – 1993 – Postrecolección de hortalizas. Volúmenes I (Hortaliza de hoja, tallo y flor) y II (Bulbos, tubérculos y rizomas) – Ediciones Horticultura. Reus.
SALUNKE, D.K.; BOLIN, H.R.; REDDY, N.R. – 1991 – Storage, processing and nutritional quality of fruits and vegetables. Volume I: Fresh fruits and vegetable. CRC Press.
SASS, P. – 1993 – Fruitstorage – MezogadzaKiado. Budapest.
SHEWFELT, R.L.; PRUSSIA, S.E. – 1993 – Postharvest handling: a systems approach – Academic Press.
WILLS, R.H.H. et al. – 1988 – Introducción a la fisiología y manipulación poscosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales. – Editorial Acribia S.A.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

HARDENBURG, R.E.; WATADA, A.E.; WANG, C.Y. – 1990 – The comercial storage of fruits, vegetables, and florist nursey stocks.Handbook 66. – USDA. Agricultural Research Service.
KADER, A.A. – 1994 – Management of fruit ripering – Postharvest Horticulture #9. December 1994. Department of pomology.University of California.
MURGA, J.; PALAZÓN, I. – 1984 – Manual de inspección de peras y manzanas – SOIVRE INIA.
KITINOJA, L.; KADER, A.A. – 1995 – Small-scale postharvest handling practices. A manual for horticultural crops. – Postharvest horticulture series #8. March 1995. Deparment of pomology.University of California.
SNOWDON, A.L. – 1990 – Post-harvest diseases and disorders of fruits and vegetables. Volume I: General introduction and fruits. – Wolfe Scientific. London.
SNOWDON, A.L. – 1991 – Post-harvest diseases and disorders of fruits and vegetables. Volume II: General introduction and fruits. – Wolfe Scientific. London.

EXAMENES

Examen con una duración prevista no superior a 2 horas.